

## Montaditos de revuelto de morcilla Flor con cebolla y manzana caramelizada.



### Ingredientes

1 MORCILLA FLOR	2 cebollas
1 manzana grande o dos pequeñas	Pan
1 pizca de mantequilla	Aceite de oliva
1 cucharadita de azúcar	

### Preparación

Cortamos las cebollas en juliana fina y las ponemos en la sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen, dejamos que se haga a fuego suave hasta que se vaya caramelizando con su propio jugo. Reservamos.

Lavamos y secamos bien la manzana, extraemos el corazón y con la ayuda de una mandolina la cortamos en láminas muy finas. En una sartén ponemos la mantequilla junto con el azúcar y caramelizamos las rodajas de manzana a fuego suave.

Cortar a rodajas la morcilla.

En una sartén con una cucharadita de aceite de oliva freímos la morcilla por los dos lados.

Cortamos el pan en rodajas y cubrimos con una rodaja de manzana, colocamos encima la morcilla y acompañamos con una cucharadita de cebolla caramelizada.

## Recetas con embutidos



### Castellón

C/ Cuadra Salera, 3  
Telf. 964 25 70 13

### Castellón

C/ Río Palencia, 18 Bajo  
Telf. 964 21 44 79

### Castellón

C/ Maestro Vives, 3  
Telf. 964 35 13 07

### Castellón

Avda. Capuchinos, 14D  
Telf. 964 15 52 69

### Vila-real

Plaza Colom, 8  
Telf. 964 53 73 81

### Vall d'Uixó

Ctra. Segorbe, 111 bajo  
Telf. 964 66 70 96

### Els Ibarsos

Avda. Castellón, 29  
Telf. 964 70 86 10

### Onda

C/ Carta Pobla, 2 bajo  
Telf. 964 60 51 01

### Lucena del Cid

Ctra. CV 190 Km. 18.8  
Telf. 964 38 11 45

### Cabanes

C/ Teatro, 7  
Telf. 964 33 19 78

### Villahermosa del Río

C/ Plano Royo, 20  
Telf. 964 38 25 29

### Vall d'Alba

Avda. Pasillo, 4  
Telf. 964 32 04 74

### L'Alcora

C/ Michavila, 4  
Telf. 964 05 44 27

### Atzeneta

Avda. Castellón, 1  
Telf. 964 37 05 42

### Betxí

C/ La Pau, 4  
Telf. 964 62 05 95



Atención al Cliente  
964 38 11 45

## Recetas con embutidos



## Hojaldre de longaniza extra Flor



### Ingredientes

1 lámina de hojaldre  
3-4 LONGANIZAS  
EXTRA FLOR  
Sal  
Unas ramitas de romero

Huevo batido para  
pincelar.

### Preparación

Extendemos la masa de hojaldre y cortamos a rectángulos, ponemos en cada uno un trocito de LONGANIZA EXTRA FLOR, y lo enrollamos. Pintamos con huevo batido y espolvoreamos con un poco de sal y romero troceado. Horneamos durante unos 20 minutos a 180°.

## Chorizos extra Flor a la Sidra



### Ingredientes

1 Kg. de CHORIZOS  
EXTRA FLOR  
1 botella de sidra  
½ vaso de agua

Aceite  
4 hojas de laurel

### Preparación

En una cazuela con un poco de aceite se sofríen los CHORIZOS EXTRA FLOR, se añade la sidra, el agua y el laurel, dejar cocer a fuego lento unos 20 minutos volteando de vez en cuando. Se sirven cortados a trozos

## Longaniza Flor al Oporto

### Ingredientes

1 kg de LONGANIZAS  
EXTRA FLOR gordas  
2 vasos de vino Oporto  
1 vaso de agua

Aceite  
1 cebolla cortada a tiras  
finas

### Preparación

En una cazuela se sofríe la cebolla, y cuando este doradita se incorporan las LONGANIZAS EXTRA FLOR, se cuecen a fuego lento durante 20 minutos con el vino Oporto y el vaso de agua volteando de vez en cuando.

## Bocaditos de morcilla Flor y manzana



### Ingredientes

1 paquete de obleas,  
MORCILLA DE CEBOLLA  
FLOR  
½ manzana Golden  
50 gr. de piñones

1 cucharada de aceite de  
oliva virgen  
1 huevo batido para  
pincelar

### Preparación

Hacer unos cortes en la morcilla y quitarle la piel, desmenuzar la carne y reservarla.

Pelar las manzanas y cortarlas a cuadraditos.

En una sartén con una cucharada de aceite, cocer las manzanas a fuego lento. Cuando estén tiernas, sin llegar a tomar color, agregar la MORCILLA \*FLOR\*, remover y dejar cocer unos 5 minutos.

Añadir los piñones y dejar cocer 3 minutos todo junto. Retirar del fuego y dejar enfriar. Precalentar el horno a 180°.

Rellenar el centro de las obleas y cerrarlas como más os guste, pintar con el huevo batido y llevar al horno unos 8 minutos, hasta que estén doraditas.